

Pølsehorn

Ingredienser I 24 stk.

1 dL vand
50 g gær
½ dåse flåede hakkede tomater
1 dL fromage frais
1 æg
3 spsk. Flydende fedtstof
1 tsk salt
1 tsk sukker
100 g rugmel
250 g hvid fuldkornshvedemel
ca. 300 g hvedemel

Fyld:

12 pølser (max. 10 % fedt)
ketchup / Sennep

Pensling:

1 æg

Fremgangsmåde

Lun vandet.
Rør gæren ud i vandet.
Tilsæt de øvrige ingredienser – gem lidt hvedemel.
Ælt dejen godt.
Lad dejen hæve tildækket et lunt sted i ca. 45 min.
Slå dejen ned og del den i to.
Rul hver del ud til ca. 30 x 40 cm og skær ud i 12 firkanter.
Smør ketchup eller sennep og læg ½ pølse på.
Fold dejen om pølsen og læg den på en plade med bagepapir.
Snit pakkerne med en skarp kniv og pensl dem med sammenpisket æg.
Bag de indbagte pølser ved 200 grader C i ca. 15 minutter på næstøverste ovnrille.
Afkøl dem på en bagerist.

Rugboller med chokolade

Ingredienser:

10 g gær
4 dl vand
2 dl syrnede mælkeprodukt (max. 0.7% fedt)
1,5 tsk salt
1 spsk honning gerne flydende
1 tsk vanillesukke
100 g grovvalsedede havregryn (ca. 3 dl)
300 g rugmel (ca 6 dl)
ca. 300 g hvedemel (ca. 6 dl)
75 g mørk chokolade (mindst 70%)

Fremgangsmåde:

Udrør gæren i koldt vand.
Tilsæt de øvrige ingredienser undtagen chokolade og rør dejen godt sammen.(Den skal være lidt klistret)
Hak chokoladen groft og rør den i.
Dæk skålen med plastfolie og lad den hæve i 6-8 timer, gerne natten over i køleskab.
Rør dejen igennem og fordel den i 20 smurte muffinsforme.
(Du kan også sætte dejen på en bageplade med bagepapir.)
Lad bollerne efterhæve i ca. 20 min.
Bag rugbollerne ved 200 grader C i ca. 25 min. På midterste ovnrille.
Afkøl dem på en bagerist.